

### Ingrediënten voor 6 personen

1kg gehakt 1el chilipoeder 1 thl  
kurkuma 1 thl komijnzaad 2  
laurierblaadjes 3 etl zout 1 etl  
Garam Masala 1 etl verse  
Gember 1 paprika 2 uien 2 grote  
scheppen Cocos olie 1 ei 1 etl  
bloem 2 teentjes knoflook  
INDIASE BLOEMKOOI 1  
bloemkool 3 wortels 1 stukje  
gember 1 ui 1 thl  
korianderpoeder 1 steranijs 1 thl  
komijn 1 thl kaneel poeder/of  
kaneelstokje 1etl kurkuma 2  
knoflookteentjes 1 etl cocos olie  
Yoghurt met mint 3 koffiekopjes  
yoghurt 8 blaadjes mint peper  
2thl zout half teentje knoflook 1  
thl tandoori kruiden

**Tijd:** 30-60 min.  
**Keuken:** Internationaal  
**Gang:** Hoofdgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## pakistaanse kebab met Indiase bloemkool en yoghurt tandoori saus

Dit recept is een bestaand recept uit de Pakistaanse/ Indiase keuken. Ik heb er zelf een twist aan gegeven door er, of dingen aan toe te voegen of juist weg te laten.

### Hulpmiddelen

Pan Bakje om gehakt in te mengen Vijzel Spatel Wok

### Bereidingswijze

Indiase bloemkool De bloemkool in roosjes snijden en de wortel in kleine schijfjes snijden. daarna de gember in grove stukken snijden en de 2 knoflookteentjes pellen. Ondertussen de wok op het vuur met de Cocos olie en daarin zachtjes de kaneel, Garam massala, gember, steranijs, knoflook, kurkuma, komijn, koriander en de ui in laten aanbakken zodat de smaken lekker kunnen vrijkomen. Dan voeg je de wortel en de bloemkool erbij en roer je een aantal keer goed om. Het vuur mag je even wat harder zetten voor 1 minuut zodat de groenten even lekker wat kleur kan krijgen. Na 1 minuut doe je het vuur zacht en giet je er 2 bekertjes water bij en zet je het op een zacht vuur op een klein pitje, Dan kunnen we door met de kebab en ondertussen kan de bloemkool rustig door koken. Indiase kebab We snijden de ui in kleine fijne blokjes. De paprika snijden we ook in blokjes maar dat mag iets grover. dat doen we in de mengbak De gember raspen we tot je ongeveer een theelepel hebt geraspt en ook dat in de mengbak. daarna doen we alle bovenstaande kruiden in een Vijzel of een mixer kan ook, en maken we het tot een poeder. die poeder doen we ook in de mengbak. De gehakt doen we mee in de mengbak en we gaan alles goed mengen. Daar voegen we nog het zout bij de ei en de bloem. wanneer alles is gemixed maken we kleine platte hamburgertjes. Ondertussen hebben we de cocos olie al heel heet gemaakt zodat het kebab direct dicht schroeit wanneer we die in de pan doen. Dan bakken we de kebab en dat mag lekker donker zijn. Tandoori yoghurt alle bovenstaande ingrediënten in kom en mengen peper en zout na smaak toevoegen

### Serveertips

Serveren met rijst